



# Croque Madame

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	8 Scheiben
Butter	4 EL
Savoyer Schinken	50 g
Emmentaler gerieben	100 g
Öl	1 EL
Eier	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schnittlauch, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Toastbrotscheiben mit Butter bestreichen. Schinken auf 4 Toastbrotscheiben verteilen und die Hälfte des Käses darübergeben. Übrigen Käse auf die anderen 4 Toastbrotscheiben verteilen und im Ofen ca. 10 Min. überbacken.
2. Inzwischen in einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen. Eier in die Pfanne aufschlagen und ca. 4 Min. zu Spiegeleiern backen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Jeweils eine mit Käse überbackene Toastbrotscheibe auf die Scheiben mit Schinken geben. Spiegeleier daraufsetzen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	700 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g